

7月の給食申し込みは

マークシート
6月15日(月)

インターネット
6月20日(土)

しめ切りです。

7月16日分は、
インターネットのみ
7月5日(日)まで
追加予約ができます。



ごはんと牛乳(200ml)がつきます。給食のときはおはしを忘れずに!!

1日(水) チキンのバジル焼き



甘辛ポテト ハムとキャベツのソテー
手作りひじきふりかけ

2日(木) すき焼き



たこメンチカツ わらび餅
水菜とえのきのお浸し

3日(金) 豚のバーベキューソース



小松菜のナンプラー炒め 大根の洋風煮
マッシュポテト ラフランス缶

6日(月) あじフライ



餅いなりのおろしがけ
チンゲン菜のごま和え 温州みかんゼリー

7日(火) セタ冷麺



星のコロケ まぜたらわかめご飯
はくさいのおかか 和風ドレッシング

8日(水) レーズンパン



クリームシチュー
きびなごのサクサク揚げ
ベーコンと野菜のソテー
きゅうりのピクルス

9日(木) 豚肉のしょうが焼き



ちくわのコロコロ天 さつまいもの甘煮
小松菜のみそ炒め

10日(金) ヤンニョムチキン



チョレギサラダ 焼きかぼちゃ
高野豆腐の煮物

13日(月) ささみチーズフライ



豚肉とキャベツのマカロニ
焼きバターキャラメルポテト とうもろこしソテー

14日(火) 韓国風寄せ揚げ



家常豆腐 肉団子の甘酢あん
シャインマスカットゼリー

15日(水) ポークカレーライス



サラダ たらのカリッと揚げ
もやし炒め 青じそドレッシング

16日(木) アメリカンドッグ



大根ポトフ 豚肉とひじきの煮物
人参のおかか



17日(金) 終業式

吹田市中学校給食予定献立表



令和 8年 7月

吹田市教育委員会
吹田市学校給食会

※ご注意ください!!

献立表は吹田市全中学校共通です。申込みができない日は学校行事などで給食の実施がない日です。



払込票の再発行はインターネットから請求できます!

詳細は「給食費の払込票についてのお知らせ」をご確認ください。

<p>1 (水) チキンのバジル焼き</p> <p>甘辛ポテト ハムとキャベツのソテー 手作りひじきふりかけ</p> <p>New!!</p>	<p>2 (木) すき焼き</p> <p>たこメンチカツ わらび餅 水菜とえのきのお浸し</p> <p>半夏生</p>	<p>3 (金) 豚のバーベキューソース</p> <p>小松菜のナンプラー炒め New!! 大根の洋風煮 マッシュポテト ラフランス缶 New!!</p>		
<p>6 (月) あじフライ</p> <p>餅いなりのおろしがけ チンゲン菜のごま和え 温州みかんゼリー</p>	<p>7 (火) セタ冷麺</p> <p>星のコロッケ まぜたらわかめご飯 はくさいのおかか 和風ドレッシング</p> <p>セタ献立</p>	<p>8 (水) レーズンパン</p> <p>クリームシチュー きびなごのサクサク揚げ ベーコンと野菜のソテー きゅうりのピクルス</p> <p>パン・スプーンの日</p>	<p>9 (木) 豚肉のしょうが焼き</p> <p>ちくわのココロコ天 New!! さつまいもの甘煮 小松菜のみそ炒め</p>	<p>10 (金) ヤンニョムチキン</p> <p>チョレギサラダ 焼きかぼちゃ 高野豆腐の煮物</p>
<p>13 (月) ささみチーズフライ</p> <p>豚肉とキャベツのマカロニ 焼きバターキャラメルポテト New!! とうもろこしソテー</p>	<p>14 (火) 韓国風寄せ揚げ</p> <p>家常豆腐 肉団子の甘酢あん シャインマスカットゼリー</p>	<p>15 (水) ポークカレーライス</p> <p>サラダ たらのカリッと揚げ もやし炒め 青じそドレッシング</p> <p>スプーンの日</p>	<p>16 (木) アメリカンドッグ</p> <p>大根ポトフ 豚肉とひじきの煮物 人参のおかか</p>	<p>給食時間内に、ランチボックスを返却しましょう!</p> <p>ランチボックスは回収後、毎日洗浄しています。給食時間内に必ず返却をお願いします。</p>

台風の接近に伴う中学校給食の対応について



午前7時現在、北大阪地域に暴風警報、暴風特別警報、レベル4大雨危険警報またはレベル5大雨特別警報が発令されている場合、当日の給食は中止させていただきます。また、午前9時までの間に上記のいずれかの警報が解除され、授業が再開された場合も、当日の給食は中止させていただきます。(当日の給食費については、返金して残金に繰越しされます)。ご迷惑をおかけしますが、ご理解いただきますよう、よろしくお願いいたします。

～ 食券・払込票配付のおしらせ ～

7月の食券は6月25日(木)～29日(月)の昼休み(食器返却時)に配膳室で配付予定です。
(テスト期間中を除く、給食実施日のみ配付)。
※2学期分の払込票は7月の食券と合わせて配付します。



7月の給食費は6月15日(月)までに納付してください。
マークシートの申込みは6月15日(月)締切りです。
パソコン・携帯電話の申込みは、
1回目(1～16日分)は6月20(土)締切り、
2回目(16日分)は7月5日(日)まで追加予約できます。



※1回目に予約完了した16日の給食は、2回目の予約期間中でもキャンセルできませんので、ご注意ください。

牛乳は、給食時間中に飲みましょう!!



給食の牛乳は、冷蔵庫で温度管理して提供しています。時間が経ってから飲んだり、家に持ち帰ってはいけません。

給食のときはおはしを忘れずに!

「スプーンの日」は、おはしとスプーンがあると食べやすい日です。

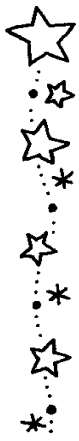


吹田市中学校給食予約ホームページ

PC/スマホ <http://www.chugakukyu-suita.jp>

携帯 <http://www.chugakukyu-suita.jp/m>





8月・9月分の給食申込みについて

次回の献立表は8月分と9月分を合わせて記載しますが、月ごとに締切日が異なりますのでご注意ください。

申込み方法	給食日	申込み期間
マークシート	8月分	7月15日まで
	9月分	
インターネット	8月分	7月初旬～8月5日
	9月分	7月初旬～8月20日

8月分と9月分のマークシートの締切りは7月15日(水)までです。
マークシートは8月分と9月分の2枚ありますので、ご注意ください。



吹田市の中学校給食の特徴



1. 学校給食法に基づいた給食です。

ランチボックスで提供されますが、市販のお弁当とは異なり、文部科学省の「学校給食摂取基準」に基づいて成長期に必要な栄養バランスを考慮し、各校栄養教職員と教育委員会で献立を作成しています。また、学校給食法に定められた「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、安全に配慮して衛生的に作られています。

2. 食材の安全とおいしさにこだわっています。

野菜・肉類をはじめ、生鮮食材は主に国内産を使用し、加工食品や調味料等についても、教育委員会で物資を選定し、可能な限り添加物の少ない食材を選定しています。また、食材の持つ自然の風味を生かすために化学調味料無添加の食材を使用しています。

3. 給食費は全額、食材費として使用しています。

保護者の方に納付していただく給食費は全て食材費として使用し、そのほかの人件費や配送費等は全て公費で負担しています。

4. 毎朝作りたて・手作りの味です。

カレーのルーや昆布の佃煮など、加工品を使用せずに毎朝手作りしています。素材の味をいかしたやさしい味付けで、野菜をたっぷり使用しているのが中学校給食の特徴です。



給食費の払込票についてのお知らせ

- 2学期分の払込票は、これまでの給食利用状況や給食費の残高に応じて、枚数を調整し、7月分の食券に添付します。(6月末に配布予定)
そのため払込票がない場合もありますが、ご希望の方は、給食予約システムから請求するか、保健給食室へご連絡ください。
- 給食予約システムから払込票を申請できます。
「マイページ」にログイン後、「コンビニ払込用紙申請」から金額と枚数を指定してください。(原則、約2週間程度で学校を通じてお送りします。)
また、夏休み中は期間を要することがあるため、できるだけ余裕を持って申請をお願いします。
- 払込票には使用期限がありますので、ご注意ください。
- 給食費をお支払い後、給食予約システムに入金が反映されるまで、給食の申込みはできません。原則、入金した2営業日後から申込みができます。土日祝やお盆期間などの長期休業中は、反映に期間を要するためできるだけ余裕を持って入金をお願いします。

※献立の材料は天候などの影響により、やむを得ず変更することがありますので、御了承下さい。



よくあるお問合せ

「学校の行事(テスト・遠足など)がある日に
申込んでしまったのですが、給食はどうなりますか？」



中学校給食は各学校の行事予定を事前に確認し、申込み日を設定しています。直前に日程の変更があった場合は、一括でキャンセル処理し、残金に繰越されますので、ご連絡いただく必要はありません。

吹田市中学校給食使用食材一覧表



令和8年 7月

【 毎日のエネルギーには、飲用牛乳の137kcalも含まれています 】

1(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	2(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	3(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー	6(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー
	32.7g	24.4g	772kcal		28.1g	17.5g	782kcal		31.2g	18.9g	777kcal		24.4g	20.4g	760kcal
ごはん チキンパスタ 鶏肉、パスタ、トマト、塩、コンソメ、オリーブオイル 甘辛ポテト じゃがいも、揚げ油、豚肉、玉ねぎ、しょうゆ、油 (濃)しょうゆ、砂糖、料理酒 ハムとキャベツのソテー ハム、キャベツ、人参、油、(薄)しょうゆ、塩、コンソメ 手作りひじきのおかか 干ひじき、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん、ゆかり 削り節、ごま	342kcal 119kcal 118kcal 29kcal 27kcal	ごはん すき焼き 豚肉、焼き麸、卵菜、白ねぎ、人参、しらたき 油、(濃)しょうゆ、砂糖、みりん たこメンチカツ (冷)たこめがね、揚げ油 わらび餅 (冷)きな粉わらび餅【砂糖、きな粉、わらび粉 寒天、加工澱粉他】 水菜とえのきのお浸し 水菜、えのき、人参、(薄)しょうゆ、砂糖、みりん 削り節	342kcal 114kcal 93kcal 86kcal 10kcal	ごはん 豚のバーベキューソース 豚肉、澱粉、揚げ油、ケチャップ、ウスターソース 大根の洋風煮 小松菜のノンブラー炒め 小松菜、人参、油、ケチャップ、コンソメ、澱粉 大根の洋風煮 鶏肉、大根、人参、(薄)しょうゆ、料理酒、塩 コンソメ、削り節 マッシュポテト じゃがいも、コンソメ、コンソメ ラフランス缶 25kcal	342kcal 186kcal 13kcal 38kcal 36kcal 25kcal	ごはん あじフライ (冷)あじフライ、揚げ油 餅いなりのおろしかけ 餅いなり、大根、青ねぎ、(濃)しょうゆ、みりん 料理酒、削り節、澱粉 チンゲン菜のごま和え チンゲン菜、キャベツ、人参、(濃)しょうゆ、ごま 砂糖 温州みかんゼリー	342kcal 134kcal 97kcal 29kcal 21kcal								
7(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	8(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	9(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー	10(金)	たんぱく質	脂質	エネルギー
27.2g	23.2g	851kcal	26.6g	25.0g	764kcal	35.8g	20.4g	837kcal	39.8g	37.9g	891kcal				
ごはん 七夕冷麺 中華麺、卵、オリーブオイル、マヨネーズ、料理酒 ほうれん草、黒大豆もやし、人参、油、塩、ごま、ごま油、星形かまぼこ 星のコロコック (冷)星形コロッケ、揚げ油 まぜたらわかめご飯 わかめ、コンソメ、ごま油、(濃)しょうゆ、みりん ごま はくさいのおかか 卵菜、油、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ、塩 おかか 和風ドレッシング	342kcal 176kcal 137kcal 26kcal 6kcal 27kcal	リーズンパン(大盛不可) クリームシチュー 鶏肉、玉ねぎ、じゃがいも、人参、しめじ パスタ、油、小麦粉、バター、塩、コンソメ、コンソメ、牛乳 きゅうりのサクサク揚げ (冷)きゅうり揚げ、揚げ油 ペーコンと野菜のソテー パスタ、キャベツ、コンソメ、人参、バター、油 (濃)しょうゆ、コンソメ、コンソメ きゅうりのピクルス きゅうり、人参、米酢、(薄)しょうゆ、砂糖、塩、ごま	353kcal 115kcal 111kcal 30kcal 18kcal	ごはん 豚肉のしょうが焼き 豚肉、しょうが、(濃)しょうゆ、料理酒、みりん 砂糖、玉ねぎ、油、澱粉 ちくわのコロコロ炙 焼き竹輪、小麦粉、澱粉、揚げ油 さつまいもの甘煮 さつまいも、砂糖 小松菜のみそ炒め 豚肉、小松菜、油、赤味噌、料理酒、砂糖、コンソメ、澱粉	342kcal 175kcal 88kcal 76kcal 19kcal	ごはん ヤンニョムチキン 鶏肉、料理酒、澱粉、揚げ油、コンソメ、油、ケチャップ コブザヤ、砂糖、(濃)しょうゆ、豆板醤、ごま チョレギサラダ 水菜、キャベツ、人参、(濃)しょうゆ、ごま、ごま油 塩 焼きかぼちゃ かぼちゃ、卵、オリーブオイル、塩 高野豆腐の煮物 高野豆腐、干し椎茸、(薄)しょうゆ、砂糖 みりん、削り節	342kcal 301kcal 37kcal 48kcal 26kcal								
13(月)	たんぱく質	脂質	エネルギー	14(火)	たんぱく質	脂質	エネルギー	15(水)	たんぱく質	脂質	エネルギー	16(木)	たんぱく質	脂質	エネルギー
26.3g	27.0g	890kcal	28.5g	27.8g	893kcal	29.2g	19.2g	794kcal	31.2g	26.3g	840kcal				
ごはん ささみチーズフライ (冷)オムライス、揚げ油 豚肉とキャベツのメンチカツ 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、小松菜、コンソメ 卵、オリーブオイル、(薄)しょうゆ、(濃)しょうゆ、塩、コンソメ、唐辛子 焼きバターキャラメルポテト さつまいも、油、バター、砂糖 どうもろこしソテー コンソメ、油、(濃)しょうゆ、卵、砂糖	342kcal 132kcal 68kcal 185kcal 26kcal	ごはん 韓国風寄せ揚げ 卵、キャベツ、じゃがいも、卵菜、塩、玉ねぎ にら、小麦粉、澱粉、揚げ油 家常(ジャージャータン)豆腐 豚肉、(冷)ニッポン揚げ、玉ねぎ、小松菜、人参 コンソメ、油、(濃)しょうゆ、赤味噌、砂糖、ウスターソース 豆板醤、澱粉、ごま油 肉団子の甘酢あん (冷)肉団子、玉ねぎ、人参、油、砂糖 (濃)しょうゆ、ケチャップ、料理酒、米酢、澱粉 シヤンマスカットゼリー	342kcal 195kcal 125kcal 69kcal 25kcal	ごはん ポークカレーライス 豚肉、鶏卵、じゃがいも、玉ねぎ、人参、コンソメ、しょうが、油、小麦粉、(冷)オムライス、ケチャップ (濃)しょうゆ、ウスターソース、コンソメ、卵、塩、卵、マヨネーズ サラダ キャベツ、きゅうり、人参 たらのカリッと揚げ (冷)たら、塩、コンソメ、コンソメ、油 パスタ、コンソメ、おかか、揚げ油 ちやし炒め 黒大豆もやし、チンゲン菜、油、塩、コンソメ、コンソメ ごま油 香しそドレッシング	342kcal 187kcal 16kcal 94kcal 7kcal 11kcal	ごはん アメリカンドッグ ワッフル、小麦粉、砂糖、バター、揚げ油 ケチャップ 大根ポテト 鶏肉、大根、キャベツ、人参、玉ねぎ、バター 鶏がらスープ、(薄)しょうゆ、料理酒、塩、コンソメ 豚肉とひじきの煮物 豚肉、干ひじき、人参、油、(濃)しょうゆ、砂糖 料理酒、削り節 人参のおかか 人参、油、みりん、(濃)しょうゆ、コンソメ、削り節 ごま油、おかか	342kcal 245kcal 63kcal 34kcal 19kcal								

7月の栄養価

	7月平均値	文部科学省基準
エネルギー	822kcal	830kcal
タンパク質	15%	13~20%
脂質	27%	20~30%
カルシウム	381mg	450mg
マグネシウム	96mg	120mg
鉄	3.60mg	4.00mg
ビタミンA	293μgRE	300μgRAE
ビタミンB1	0.50mg	0.50mg
ビタミンB2	0.54mg	0.60mg
ビタミンC	37mg	30mg
食物繊維	6.0g	6.5g
食塩相当量	2.01g	2.5g未満



給食費は15日までに納付してください。
残金は繰越され卒業時までご使用いただけます。

残金不足の場合は給食の申込みができませんのでご注意ください。



～アレルギーに関するお知らせ～

- * (濃)しょうゆ・(薄)しょうゆ・油・揚げ油・削り節について
- ・【献立に含まれるアレルギー物質】に記載していません。
- アレルギーは以下の表をご覧ください。
- ・使用日は、【使用食材一覧表】をご確認ください。



	アレルギー物質
(濃)しょうゆ・(薄)しょうゆ	小麦・大豆
油・揚げ油	大豆
削り節	そば

- * 給食には「落花生」「そば」「かに」は使用していません。
- * 揚げ物は本市の給食以外の多岐にわたる食材を、同じ油で調理しています。
- * 加工食品などの原材料の詳細を希望される方はお問合せください。

吹田市教育委員会 保健給食室 06-6155-8153

献立に含まれるアレルギー物質

※飲用牛乳・一部調味料(醤油、油、削り節)を除く

使用日	特定原材料及びそれに準ずるもの(28品目中)										
	卵	乳	小麦	えび	くるみ	大豆	豚肉	鶏肉	りんご	ごま	その他
7月1日(水)							○	○		○	
7月2日(木)			○			○	○				
7月3日(金)						○	○				
7月6日(月)			○			○	○			○	
7月7日(火)			○			○	○			○	
7月8日(水)		○	○			○	○			○	
7月9日(木)			○			○	○				
7月10日(金)						○	○			○	
7月13日(月)		○	○			○	○				
7月14日(火)			○			○	○				
7月15日(水)			○			○	○				
7月16日(木)			○			○	○			○	